

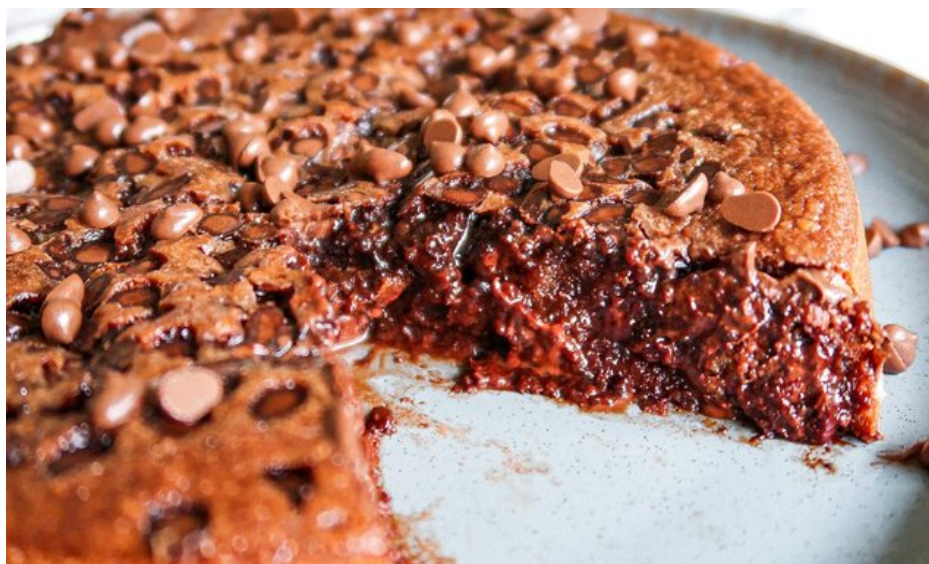
Bolo Vulcão de Chocolate com Aveia

10 fatias de



Fácil de preparar

● up to 50 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 forma de 20 cm s de diâmetro x 7 centímetros de altura
- 1 Papel manteiga (opcional)
- 1 ½ xícaras chá de Aveia
- ½ xícara chá de Açúcar
- 1 colher sopa de Cacau em Pó Dr Oetker
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 300 ml Leite
- 1 unidade bananas amassada
- 1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 200 tabletes de Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
- 2 pacotes de Confeito Gotinhas Dr.Oetker (1 para massa e outro para decorar depois de pronto)

1. No liquidificador adicione a aveia, o açúcar, o cacau, o fermento e bata bem.
2. Desligue o liquidificador e acrescente o leite, a banana amassada, o aroma de baunilha e bata novamente até formar uma massa homogênea
3. Distribua a massa em uma forma de 20 centímetros de diâmetro X 7 centímetros de altura untada e enfarinhada ou coberta com um pedaço de papel manteiga e coloque os pedaços de chocolate ao meio no centro da massa.
4. Cubra o chocolate com o restante da massa, decore com umas gotas de chocolate e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por 40-50 minutos
5. Retire do forno, quando morno desenforme. Decore com o restante de gotinhas e sirva.